**Thierry MARX**

Born in Paris (20ème arrondissement)

***EDUCATION AND TRAINING***

BAC L (free candidate)
CAP Pâtisserie (pastry diploma)
CAP Cuisine (cuisine diploma)
Brevet de Maîtrise
Mention Complémentaire Boulangerie (INPB) (specialized in bakery)

***PROFESSIONNAL EXPERIENCE***

*1976 - 1979* La Marquise Pastry – Paris
Compagnon du Devoir (Tours)

*1979* Trainy at Ecole Supérieure de Pâtisserie in Yssingeaux
Trainy at Ecole Lenôtre (Monsieur Derrien MOF)
CAP Pâtissier-Confiseur Glacier (Monsieur Burtin MOF Glacier) - Paris
CAP CUISINE Ecole Hôtelière Jean Drouant
Military service at 3 RPIMA 18 months – Paris

*1980-1982* Military service in Beirut
Hired in Liban

*1982-1983* Restaurant Ledoyen (Monsieur Troncelier - MOF) - Paris
Commis de Cuisine
Maison des Compagnons des Devoirs Unis (Paris)

*1983-1984* Restaurant Jamin - Paris
Commis de Cuisine
Maison des Compagnons des Devoirs Unis (Paris)

*1984-1985* Taillevent - Paris
Commis Pâtissier
Maison des Compagnons des Devoirs (Paris)

*1985-1986* Restaurant Chapel - Lyon
Commis de Cuisine
Trained at Gabriel Paillasson
(MOF Pâtissier-Confiseur)
Maison des Compagnons des Devoirs (Lyon)

*1985-1986* Regency Sheraton Hotel - Sydney

*1987* Restaurant Roc en Val -Tours
Chef
Etoile Michelin in 1988

*1987* Sheraton - Sydney
Opened a restaurant

*1990-1995* Le Cheval Blanc à Nîmes
Opened a hotel and a restaurant for the city of Nîmes (34) (owner: Régine)
Executive Chef and General Manager
Etoile Michelin in 1991

*1995* Duxton Hotel in Singapore

*1996-2010* Château Cordeillan-Bages in Pauillac (Gironde)
January 2000 – April 2010 Executive Chef and General Manager
1996 – One Michelin Star
1999 – Two Michelin Stars
2006 – « Chef of the year » by Gault Millau 2006 (19/20)
« Chef of the year 2006 » by Le Chef magazine
2009 – Awarded 5 toques in the Gault Millau guide

2008 – 2009 Consultant for japanese restaurants OZU (Paris and London)
2009 Creation of l'Atelier de Cuisine Nomade cooking school in Blanquefort (Gironde)

*Since June 2010* Mandarin Oriental, Paris
Executive chef, Director Food & Beverage
2012 – 2 Michelin stars for the restaurant Sur Mesure par Thierry Marx

2012 – Creation of Cuisine Mode d'Emploi(s) cooking school in Paris 20ème arrondissement

Finalist of the French pastry championship in 1988
Finalist of Concours Taittinger in 1989
Gold medal of the Cuisine artistic championship in Arpajon in 1988
Trophée de l'invention (invention trophy) in 2007
Trophée Relais & Châteaux de l'innovation (Relais & Chateaux Innovation Trophy) in 2008

***BIBLIOGRAPHY***

- Le Médoc, vins et recettes « Entre Terre et Estuaires », D. HERVIER, T. MARX, Minerva, october 2001
- Planète Marx, T. MARX , Minerva, november 2006
- Easy Marx, T. MARX, Minerva, november 2007
- Sweet Marx, T.MARX, éditions Le Rouergue (october 2010)
- Daily Marx, T. MARX, éditions La Martinière (may 2011)
- BON ! T. MARX, JM COHEN, éditions Flammarion (october 2011)
- Street Marx, T. MARX, éditions Le Rouergue (october 2011)
- Comment je suis devenu Chef Etoilé, T. MARX, JC RASPIENGEAS, éditions Bayard (october 2011)
- Best of Thierry Marx, Alain Ducasse éditions (March 2012)
- Répertoire de la Cuisine Innovante, T. MARX, R. HAUMONT, éditions Flammarion (June 2012)

***ABROAD***
4 years in Japan (Tokyo – Kyoto – Osaka)
South-East Asia (Thailand – Hong Kong : opened the « Oyster Wine Bar »)

***INTERESTS AND ACTIVITIES***
Judo : 3rd Dan – Teacher
Jujitsu : 4th Dan
Parachuting
Running – Marathon